Tortilla de chorizo y pimientos asados

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Los pimientos se pueden usar de bote asados en conserva.

Descripción:

La tortilla se puede hacer de muchas formas; en esta ocasión a la receta tradicional de tortilla de patatas le añadimos chorizo y pimientos asados.

Ingredientes para 4 personas :

- 6 Huevos
- 1 Cebolla
- 3 Patatas medianas
- 1 Pimiento rojo asado
- 1 Chorizo fresco dulce o picante (al gusto)
- Aceite para freír
- Sal

Preparación:

Paso 1

Poner aceite en una sartén grande y echar las patatas ya peladas, cortadas y laminadas con un poquito de sal cuando el aceite este bien caliente.

Paso 2

Cuando estén medio echas las patatas le añadimos la cebolla bien picada y el chorizo troceado. Y casi al final le añadimos los pimientos asados con anterioridad (en el horno 20 minutos y después quitada la piel y cortados).

Paso 3

Batimos los huevos con una pizca de sal y vertemos el contenido en la sartén; se mueve bien y cocinamos la tortilla hasta que esté cuajada a tu gusto, mejor a fuego lento.